

EDICT OF GOVERNMENT

GSO 2207 (2010) (Arabic): Canned finfish (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : أولي

GSO 5/ DS / .... : 2010

الأسماك الزعنفية المعلبة
Canned finfish

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.120.30

المقدمة

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 (اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية) باعداد " الأسماك الزعنفية المعلبة " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

FORWARD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has prepared " Canned finfish " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.

This standard has been approved as Gulf standard without any technical modifications by GSO Board of Direction in its meeting No…/…. ……held on / / / H, / / G

الأسماك الزعنفية المعلبة

١ المجـال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالأسماك الزعنفية المعلبة، ولا تختص بالمنتجات التي تقل فيها نسبة لحم الأسماك الزعنفية عن ٥٠% كتلة / كتلة من المحتوى الصافي للعلبة .

٢ المواصفات التكميلية :

١.٢ GSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".

٢.٢ GSO 21 " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها ".

٣.٢ GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

٤.٢ GSO 168 " اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة المعبأة ".

٥.٢ GSO 382-383 " الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – ج١ ، ج ٢ ".

٦.٢ GSO 589 " الطرق الفيزيائية والكيميائية لاختبار الأسماك والقشريات ومنتجاتها ".

٧.٢ GSO 655 " الطرق الميكروبيولوجية لفحص الأسماك والقشريات ومنتجاتها ".

٨.٢ GSO 839 " عبوات المواد الغذائية - ج ١ - اشتراطات عامة ".

٩.٢ GSO 988 " حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – ج١ " .

١٠.٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستوات الأشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – ج١ – التحليل الطيفي لأشعة جاما – سيزيوم ١٣٤ – سيزيوم ١٣٧ ".

١١.٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – ج ١ ".

١٢.٢ GSO 1791 " العلب الصفيح المستديرة ذات القطع الثلاث المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية ".

١٣.٢ GSO 1861 " تقدير الهستامين في الأسماك ومنتجاتها ".

١٤.٢ GSO 1881 " طرق أخذ عينات الأسماك والقشريات ومنتجاتها ".

٣ التعاريف :

١.٣ اسماك زعنفية معلبة :

منتج غذائي مجهز من لحم أي نوع من انواع الأسماك الزعنفية التالية :

Scombridae, scombresocidae, clupeidae, coryphaenidae and pomatomidae

صالحة للإستهلاك الآدمي، والتي قد تكون محتوية على خليط من أجناس أخرى بخصائص حسية مشابهة من نفس الجنس، معبأة في الماء ، الزيت أو أي وسط تعبئة آخر مناسب ، في عبوات محكمة الغلق ، ومعملتها حرارياً بدرجة كافية للتأكد من تعقيمها تجارياً.

٢.٣ مادة غريبة :

أي مادة في وحدة العينة، والتي لا تكون مستخرجة من السمك أو من وسط التعبئة، لا تشكل خطراً على صحة الإنسان، ويتم التعرف عليها مباشرة بدون تكبير أو موجودة في مستوى محدد من قبل أي وسيلة بما في ذلك التكبير، مما يدل على عدم مطابقته للتصنيع الجيد وعمليات التطهير.

٣.٣ الرائحة / النكهة غير المقبولة :

تأثر وحدة العينة بوجود روائح كريهة مميزة، أو نكهات تدل على التحلل أو التزنخ.

٤.٣ تغير اللون :

تأثر وحدة العينة بتغير لوت اللحم بشكل واضح مما يدل على التحلل أو التزنخ أو التلوث بالكبريتيد بأكثر من ٥٠ % من المحتوى المصفى.

٥.٣ مادة مرفوضة :

تأثر وحدة العينة ببلورات ستروفايت بأكثر من ٥ ملم من الطول.

٤ المتطلبات :

يجب أن يتوافر في المنتج المتطلبات التالية :

١.٤ أن يتم الإنتاج طبقاً للإشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند رقم (٢.٢).

٢.٤ أن يكون المنتج خالياً خلواً تاماً من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

٣.٤ أن يحضر المنتج من أسماك زعنفية سليمة منزوعة الرؤس ، الذيل والأحشاء، وأن تكون المواد الخام ذو جودة مناسبة للإستهلاك الآدمي.

٤.٤ أن يكون وسط التعبئة وجميع المكونات الأخرى ذو جودة في الدرجة الغذائية ومطابقاً للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها.

٥.٤ أن يكون المنتج صالحاً للاستهلاك الآدمي وخالياً من المواد الغريبة ، والمرفوضة ،

ومدلولات الفساد، والنكهة والروائح الكريهة، وتغير اللون.

٦.٤ أن يكون المنتج خالياً من المواد الضارة بصحة الأنسان.

٧.٤ يجب أن لا يزيد محتوى الهستامين في المنتج على ١٠ مجم / ١٠٠ جم، والا تزيد نسبة الهستامين في وحدة العينة على ٢٠ مجم / ١٠٠ جم ويطبق هذا فقط على الأجناس التالية :

Scombridae, scombresocidae, clupeidae, coryphaenidae and pomatomidae

٨.٤ أن تكون المتطلبات الميكروبيولوجية للمنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٢.٢) .

٩.٤ أن تكون المتطلبات الأشعاعية للمنتج مطابقة لما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٩.٢) .

١٠.٤ أن يكون المنتج خاليا من أية كائنات دقيقة قادرة على التكاثر تحت الظروف العادية للتخزين، واي مواد اخرى ناتجةمن الأحياء الدقيقة بكميات قد تسبب ضرراً للصحة.

١١.٤ ألا تزيد بقايا مبيدات الآفات في المنتج عن الحدود الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥.٢).

١٢.٤ القوام :

أن يكون المنتج خالياً من اللحم زائد تاطراوة أو زائد الخشونة على ألا تزيد نسبة اللحم على شكل أقراص النحل على ٥ % من الوزن المصفى.

١٣.٤ يسمح باستخدام المضافات التالية :

الدليل الرقمي(E)	المادة المضافة	الحد الأقصى في المنتج النهائي
المواد المغلظة للقوام أو الجيلية (يستخدم في وسط التعبئة فقط)		
٤٠٠	حمض الألجينيك	
٤٠١	الجينات الصوديوم	طبقا للانتاج الجيد
٤٠٢	الجينات البوتاسيوم	
٤٠٤	الجينات الكالسيوم	
٤٠٦	الاجـار	
٤٠٧	الكارجينان وأملاحه من الصوديوم و البوتاسيوم والأمونيوم (شاملة فيورسيليران)	
٤٠٧a	PES	

٤١٠	صمغ الخروب	
٤١٢	صمغ الجوار	
٤١٣	صمغ التراجاكانس	
٤١٥	صمغ الزانثان	

الدليل الرقمي(E)	المادة المضافة	الحد الأقصى في المنتج النهائي
٤٤٠	البكتين	طبقا للانتاج الجيد
٤٦٦	كربوكسي ميثيل سليلوز الصوديوم	
النشا المعدل		
١٤٠١	نشا معامل بالحامض (تشتمل الديكسترين الأبيض والأصفر)	طبقا للانتاج الجيد
١٤٠٢	نشا معامل بالقلوي	
١٤٠٤	نشا مؤكسد	
١٤١٠	فوسفات أحادي النشا	
١٤١٢	فوسفات ثنائي النشا مؤستر	
١٤١٤	فوسفات ثنائي مؤستل	
١٤١٣	فوسفات ثنائي النشا فوسفاتية	
١٤٢٠/١٤٢١	خلات النشا مؤستلة	
١٤٢٢	أديبات ثناني النشا مؤستلة	
١٤٤٠	هيدروكسي بروبيل النشا	
١٤٤٢	هيدروكسي بروبيل فوسفات النشا	
منظمات الحموضة		
٢٦٠	حمض الخليك	طبقاً للانتاج الجيد
٢٧٠	حمض اللاكتيك (L -, D-, and DL-)	

الدليل الرقمي(E)	المادة المضافة	الحد الأقصى في المنتج النهائي

٣٣٠	حمض الستريك	طبقاً للانتاج الجيد
منكهات طبيعية		
-	زيوت التوابل	طبقاً للانتاج الجيد
-	مستخلصات التوابل	
-	نكهات الدخان (محاليل دخان طبيعية أو مستخلصاتها)	

٥ أخذ العينات :

يتم أخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٤.٢).

٦ طرق الفحص والإختبار :

١.٦ تجرى الاختبارات الفيزيائية والكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦.٢) .

٢.٦ تجرى الاختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٧.٢).

٣.٦ تجرى الاختبارات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند(١٠.٢).

٤.٦ يتم تقدير الهستامين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند رقم (١٣.٢).

٧ التعبئة والنقل والتخزين :

يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة والنقل والتخزين :

١.٧ التعبئة :

١.١.٧ أن تكون العلب خالية من العيوب التي تؤثر في احكام القفل.

٢.١.٧ أن تكون العبوات مطابقة لما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين المذكورتبن في بندين (٨.٢) ، (٢ . ١٢).

٢.٧ النقل :

أن تنقل العبوات بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي أو التلوث.

٣.٧ التخـزين :

١.٣.٧ أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحرارة والتلوث .

٢.٣.٧ أن تطابق المخازن الشروط الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٤.٢).

٨ البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسيتين الخليجيتين المذكورتين في البندين (١.٢) ، (٣.٢) يجب أن توضح البيانات التالية على بطاقة العلبة :

١.٨ اسم المنتج ، ويجب ذكر الأجناس الأخرى المضافة من نفس النوع.

٢.٨ يجب ذكر نوع وسط التعبئة المستخدم كجزء من أسم المنتج .

٩ حدود القبول :

تعتبر وحدة العينة مقبولة في حالة : -

١.٩ إذا كان العدد الكلي خالي من الوحدات المعيبة الموضحة في البنود (٢.٣) ، (٣.٣)، (٤.٣) ، (٥.٣).

٢.٩ إذا كان متوسط الوزن الصافي أو الوزن المصفى مناسبا لجميع عينات الوحدة التي يتم فحصها لا تقل عن الوزن الموضح على العلبة، بشرط ألا يكون هناك نقص غير مقبول في أي من الحاويات الفردية.

٣.٩ إذا كانت المواد المضافة، الشروط الصحية وبطاقات البيانات مطابقة للمتطلبات المذكورة في المواصفة في البنود ٤ ، ٧ .

Technical Terms — المصطلحات الفنية

Finfish	أسماك زعنفية
Commercial sterilization	تعقيم تجاري
Food grade	درجة غذائية
Thickening agent	مادة مغلظة
Acidity regulation	مادة منظمة للحموضة
Natural flavours	منكه طبيعي
Mushy flesh	لحم طري
Tough flesh	لحم خشن
Histamine	هستامين
Net weight	الوزن الصافي
Drained weight	الوزن المصفى

Refrences

المراجع

Main reference

Codex alimentarius commission
CAC No. 119 / 1981

Revision 1995

Canned finfish

المرجع الرئيسي

مواصفة لجنة دستور الأغذية
رقم ١١٩ / ١٩٨١
تحديث ١٩٩٥
الأسماك الزعنفية المعلبة